

Annette

D Î N E R

Asperges vertes de nos régions, vinaigrette v.	19€
Salade de légumes printaniers délicatement cuits et œuf poché v.	23€
Crème de petits pois, brousse de brebis à la sarriette v.	16€
Carpaccio de daurade marinée aux agrumes	18€
Saumon fumé écossais, <i>Moulin du Couvent</i>	22€
Six Escargots de Bourgogne, <i>Maison de l'Escargot</i>	19€
Pâté en croûte de volaille et foie gras, <i>Arnaud Nicolas</i>	24€
Foie gras des Landes mi-cuit, condiment fruits secs	26€
Petit épeautre aux asperges et petits pois, condiment aux herbes v.	26€
Lotte pochée dans son jus, poivrons confits, câpres et caviar d'aubergine	36€
Filet de lieu jaune, fenouil safrané et beurre blanc	33€
Suprême de volaille fermière rôti au jus, carottes primeurs fondantes	29€
Coquillettes au jambon de Paris, Comté & truffe noire	26€
Tartare de bœuf au couteau à la "Grande Brasserie"	26€
Navarin d'agneau printanier, pommes de terre, carotte et petit pois	34€
Belle entrecôte de race, sauce au poivre, pommes allumettes	37€
Pommes allumettes / haricots verts / mesclun	7€
Sélection de fromages de la <i>Maison Barthélémy</i>	16€
Crème brûlée à la gousse de vanille de Madagascar	13€
Assiette de fraises, rhubarbe marinée, sorbet fraise, crème Fontainebleau	14€
Mousse au chocolat <i>Nicolas Berger</i>	14€
Glaces & sorbets <i>Le Bac à Glaces</i>	12€

Nos viandes sont d'origine française / Liste des allergènes à votre disposition / Prix TTC service compris/ **v.** plat végétarien

Suivez-nous sur Instagram : @annetterestaurant